PT **Manual de utilização, de instalação e de ligação**

EVP251-431L Forno eléctrico

Forno eléctrico

Estimado(a) Cliente,

Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para lhe facilitar a utilização do seu novo aparelho, redigimos um manual pormenorizado; ajudá-lo-á a familiarizar-se com o mesmo. Recomendamos-lhe de o ler atentamente antes de pôr o seu forno em serviço.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporta, é favor contactar imediatamente o seu retalhista. Encontrará o seu número de telefone na factura ou na nota de entrega que lhe foi entregue aquando da compra.

Desejamos que tenha muito prazer ao utilizar o nosso novo aparelho.

Ligação

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam do capítulo «Ligação à rede eléctrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Placa das características

A placa das características possui as principais características técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno. Vê-se quando se abre a porta.

Instruções de segurança 3
Descrição do aparelho 4
Funcionamento do forno 6
Cozedura dos alimentos 22
Limpeza e manutenção 33
Garantia e reparação 39
Embutimento e ligação 40
Características técnicas 43

Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede eléctrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Mandar reparar o aparelho por um profissional qualificado.
- Aviso: o risco de queimadura é especialmente importante para as crianças de tenra idade e para as que ainda não têm consciência do perigo. Impedir os mais jovens de se aproximarem do aparelho e vigiar os maiores quando o utilizam.
- Aviso, risco de queimaduras: as resistências, o forno e os seus acessórios podem estar excessivamente quentes quando o aparelho está em serviço. Proteger-se com uma bata e usar luvas de cozinha quando manipular utensílios ou pratos quentes. Tomar todas as precauções necessárias para evitar queimar-se.
- Se utilizar outros aparelhos eléctricos em proximidade do seu recinto de cozedura, verificar se o seu cabo de alimentação não está bloqueado entre a parte interna do forno e a porta, pois pode danificá-las e provocar um curto-circuito. Manter os cabos eléctricos dos outros aparelhos a uma distância razoável.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Preste uma especial atenção ao preparar os alimentos no forno. Assar pães, a grelha, e toda a parte interior do forno estáo muito quentes devido às altas temperaturas, porém o uso de luvas de proteção é recomendado.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica quente. Para aumentar a protecção e reduzir a temperatura da parte externa, um terceiro vidro foi integrado na porta (Apenas em alguns modelos).
- Não cobrir o forno com uma folha de alumínio e evitar colocar os pratos ou as formas directamente na placa. Ao impedir o ar de circular, a folha de alumínio prejudica uma cozedura conveniente e pode danificar o revestimento de esmalte.
- As dobradiças da porta do forno podem deteriorar-se no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados quando esta está aberta, e não pressionar quando limpa o interior do forno. Tirá-la antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não deve subir em cima da porta nem sentar-se – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de ser auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

O símbolo no pr94oduto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

315364

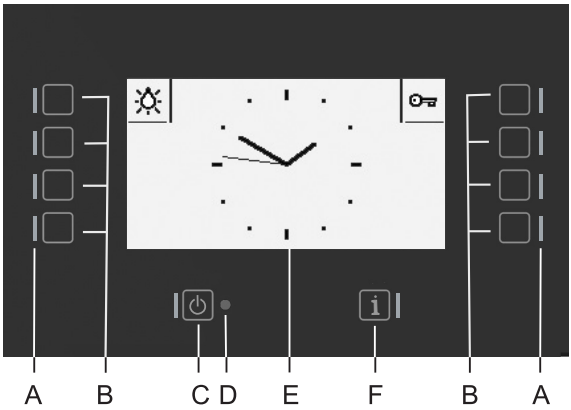
Uso previsto

Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadaptada.
O funcionamento do forno encontra-se descrito pormenorizadamente a seguir.

Descrição do aparelho

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes ; é portanto possível que descreve funções e equipamentos que o seu aparelho não possui.

1. Painel de comandos
2. Pega da porta
3. Porta



A Indicadores luminosos das teclas sensitivas
B Teclas sensitivas de funções e de regulações
C Tecla sensitiva Ligar/desligar principal
D Indicador luminoso de controlo Ligar/desligar
E Ecrã LCD
F Tecla sensitiva INFO

⚠ **Todas as selecções e todos os ajustes efectuam tocando levemente a tecla sensitive apropriada. Quanto mais a superfície do dedo que toca na tecla for larga, melhor será a resposta electrónica. Em contrapartida, a sensibilidade das teclas pode diminuir se o painel de comandos estiver húmido.**

- Cada selecção é confirmada por um sinal sonoro.
- O ecrã apaga-se automaticamente e mostra a hora se não tocar nenhuma tecla nos 5 minutos após tê-la activado, excepto quando a cozedura está em curso. Volta a ligar quando toca numa tecla.
- Os indicadores luminosos acesos ao lado das teclas sensitivas designam as teclas activas. Os indicadores luminosos intermitentes guiam-nos na sua escolha: indicam as teclas sensitivas que devem provavelmente ser tocadas para iniciar a operação desejada.

Tecla INFO
Ao tocar na tecla INFO, pode obter informações sobre o menu no qual navega actualmente.

315364

(apenas em alguns modelos)

Interruptor de segurança implantado na porta

A porta está equipada de um interruptor de segurança que desactiva o aquecimento e o ventilador quando se abre a porta durante o funcionamento do forno e volta a colocar o aquecimento em funcionamento quando se fecha.

Ventilador de arrefecimento

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado que arrefece a carroçaria e o painel de comando.

Funcionamento prolongado do ventilador de arrefecimento

O ventilador funciona ainda durante um momento após a paragem do forno para acelerar o arrefecimento do aparelho.

Funcionamento do forno

Antes da primeira utilização

- Esvaziar o forno de todos os seus acessórios e lavá-lo com água quente e detergente suave habitual. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- Aquando da sua primeira utilização no vácuo, o forno pode soltar odores desagradáveis de um produto novo. É normal, mas ter o cuidado de ventilar correctamente a cozinha!

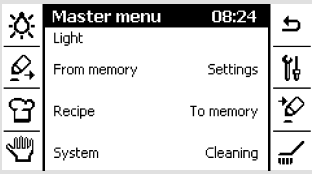
Conselhos para a utilização do forno

- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.
- Preaquecer apenas o forno se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de cozedura que constam deste manual.
- O preaquecimento de um forno vazio consome muito energia. Pode poupá-la pondo a cozer vários pratos, um depois dos outros, e utilizar assim o calor da cozedura anterior.
- Pode igualmente desligar o forno 10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual.

Colocação em funcionamento

Quando o aparelho está ligado à rede eléctrica, acende-se o ecrã LCD e aparece o relógio e a hora (ver o capítulo «Acertar a hora»). Pôr o aparelho em serviço tocando na tecla Ligar/ desligar. Aparece o **Menu principal**.

Selecção do idioma



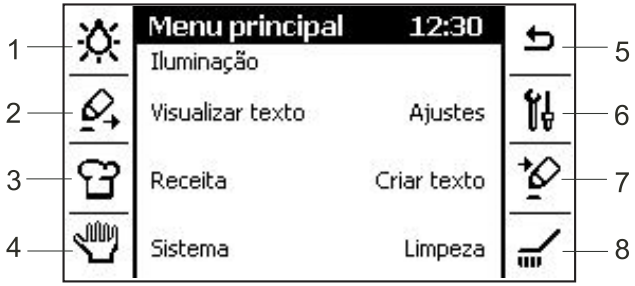
- Se não lhe convier o idioma em que aparecem os menus do ecrã, escolher outro. A partir do **Menu principal,** seleccionar **Ajustes**.

315364

- Tocar nas teclas ao lado das setas ⌃ ⌄ para seleccionar o idioma desejado. Validar a sua escolha. O **Menu principal** aparece novamente.

Ecrã LCD

Menu principal e comandos de base



1. Ligar e desligar a iluminação interior do forno
2. Visualização e cozedura das suas receitas pessoais entradas em memória
3. Visualização e cozedura das receitas memorizadas em fábrica
4. Regulações da cozedura em modo manual
5. Voltar ao menu anterior
6. Regulações complementares: idioma, hora, volume sonoro, luminosidade do ecrã
7. Guardar, eliminar, modificar as suas receitas pessoais
8. Programa de limpeza AquaClean

✓ Validação
⌃ ⌄ Setas de desfile e de selecção

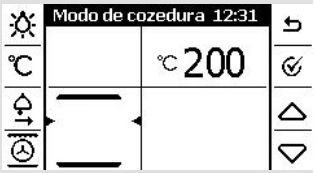
- No ecrã LCD, as setas intermitentes indicam a opção seleccionada.
- A opção seleccionada é ajustada quando toca na tecla ao lado das setas de desfile. Estas teclas permitem-lhe igualmente modificar a selecção. Ao tocar rapidamente nestas teclas, desfilam as opções consoante o mais pequeno incremento possível enquanto um tocar prolongado acelera a operação.
- Quando num mesmo menu, seleccionou todas as regulações desejadas, validá-las.

315364

Acertar a hora

- O relógio deve ser ajustado quando o aparelho acaba de ser ligado à rede eléctrica, ou se o forno ficou desligado durante uma semana.
- Para acertar o relógio, seleccionar **Ajustes** a partir do **Menu principal.**
- No menu **Ajustes,** tocar na tecla ao lado do ícone Relógio e ajustar a hora com teclas adjacentes às setas (um tocar rápido modifica a hora, minuto par minuto, e um tocar prolongado acelera o desfile dos algarismos).
- Validar o novo ajuste da hora.

Modos de cozedura

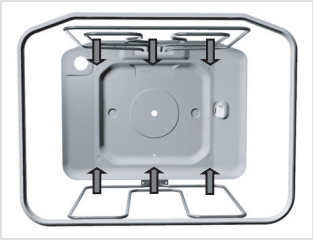


Modo manual

Neste modo, é necessário regular manualmente todos os parâmetros de cozedura. No entanto, a temperatura correspondente ao modo de cozedura é preregulada; se quiser modificá-la, será necessário fazê-lo antes de iniciar a cozedura.

- Para seleccionar o modo de cozedura, tocar na tecla ao lado do ícone Modo de cozedura ou nas teclas adjacentes às setas de desfile △ ▽.

Modos de cozedura disponíveis

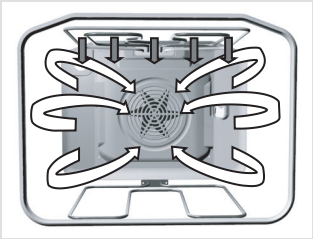


Convecção natural

O calor das resistências da placa e de abóbada é repartido uniformemente no interior do recinto. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível..
Temperatura ajustada por defeito 200°C, temperatura máxima: 275°C.

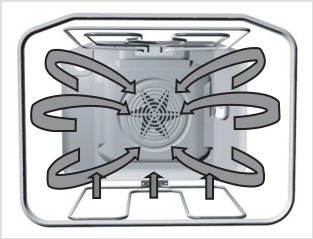
Grelhador duplo

A resistência de abóbada e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia directamente o calor
O funcionamento simultâneo da resistência de abóbada permite aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo convém bem à cozedura da carne em fatia como os bifes, tornedós, costeletas de vitela, costeletas, etc.
Temperatura ajustada por defeito 250°C, temperatura máxima: 275°C.



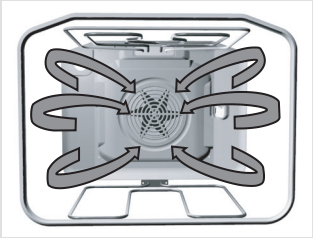
Grelhador e ventilador

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura de grandes pedaços de carne e de aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados.
Temperatura ajustada por defeito 170°C, temperatura máxima: 275°C.



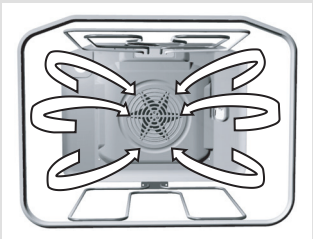
Calor rotativo com placa

A resistência de placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador e a resistência circular. Este modo é especialmente bem adaptado à cozedura das pizas. Convém igualmente à cozedura das massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutos com massa de levedar e soufflés de queijo.
Temperatura ajustada por defeito 200°C, temperatura máxima: 275°C.



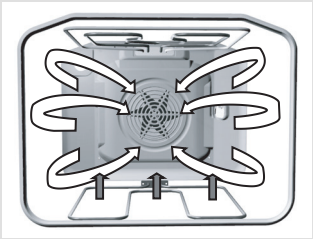
Calor rotativo

A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, à volta do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que em modo de cozedura convencional.
Temperatura ajustada por defeito 160°C, temperatura máxima: 275°C.



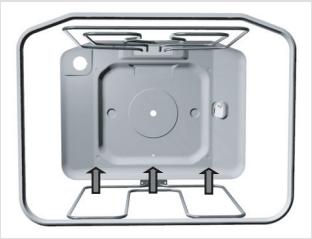
Descongelação

O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é activo. Este modo serve para a descongelação lente dos alimentos congelados.



Placa e ventilador

A resistência da placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador. Este modo convém à cozedura das massas finas e à esterilização das conservas de frutos e legumes.
Utilizar a primeira corrediça a partir da parte inferior e não pôr o prato ou a forma demasiada alto para que o ar quente possa circular por cima.
Temperatura ajustada por defeito 160°C, temperatura máxima: 230°C.

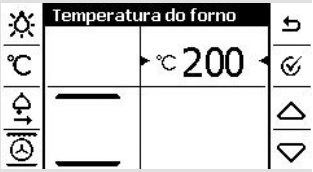


Placa / Aqua Clean

O calor provém apenas da resistência da placa. Escolher este modo quando quer cozer muito bem o fundo dos bolos (por exemplo massa densa com muito líquido ou tartes de frutos). Pode igualmente servir-se da placa para limpar o forno. Consultar o capítulo Limpeza e manutenção.
Temperatura ajustada por defeito 160°C, temperatura máxima: 230°C.

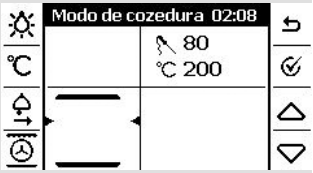
Abóbada

O calor provém apenas da resistência da abóbada. Utilizar este modo de cozedura para pôr a dourar os rôtis e as pastelarias.
Temperatura ajustada por defeito 150°C, temperatura máxima: 230°C.

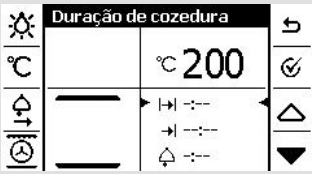


Regulação da temperatura de cozedura

- Após ter seleccionado o modo de cozedura, tocar na tecla ao lado do ícone °C para regular a temperatura do forno entre 30 e 275°C em função do modo de cozedura escolhido. A temperatura aparece por intervalo de 5°C.



- Quando ligar a sonda, aparece no ecrã o ícone que lhe lembra que é necessário ajustar a temperatura da sonda, por cima da temperatura do forno (ver o capítulo « Cozedura programada com a sonda de temperatura ».
- A temperatura da sonda ajusta-se como a do forno, tocando na tecla que se encontra ao lado do ícone °C.



Regulação do temporizador

- Tocar na tecla ao lado do ícone para seleccionar as regulações desejada. As setas intermitentes indicam-lhe as regulações que escolheu. Tocar nas teclas adjacentes às setas de desfile para ajustar a duração de cozedura.

Regulação da duração de cozedura

- A duração de funcionamento do forno ajusta-se de 0 a 10 horas por intervalo de 1 minuto.
- Tocar na tecla ao lado do ícone Validação para iniciar a cozedura. Quando decorrer a duração ajustada, o forno pára e um sinal sonoro assinala-lhe que o seu prato está cozido.

Fim da cozedura programada

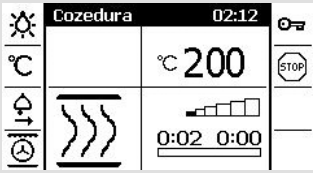
⚠ **Esta função activa-se apenas se a duração de cozedura for previamente definida e se a receita seleccionada não exigir o preaquecimento.**

- Utilizar esta função se quiser que a sua preparação fica pronto numa hora exacta; para isso, ajustar a hora de fim de cozedura.
- Ao tocar nas teclas adjacentes às setas de desfile, pode ler o montante da hora actual e da duração de cozedura.
- Validar a regulação para que o forno arranca à hora adequada, calculada em função da duração de cozedura que tinha ajustado anteriormente.
- Além do relógio, o ecrã mostra a hora de início e a hora de fim de cozedura. O indicador luminoso de controlo Ligar/desligar pisca. Para anular a função Fim de cozedura programada, tocar 2 vezes na tecla Ligar/desligar.

Regulação do alarme sonoro

- Utilizar esta opção se desejar ser avisada numa determinada altura, durante a cozedura.
- Com teclas ao lado das setas, seleccionar quando quer ser avisado (os números aparecem de 0 a 10 por incremento de 1 min.). Quando a cozedura arranca, a contagem decrescente aparece no canto em cima à esquerda do ecrã. O alarme toca quando a contagem descrente termina e a cozedura continua normalmente.

Menu Cozedura



A. Para iniciar a cozedura

- Tocar na tecla ao lado do ícone ✓ para confirmar todas as suas regulações e pôr o forno em funcionamento. O indicador luminoso vermelho acende-se ao lado da tecla Ligar/desligar.
- Se escolheu a opção Fim de cozedura programada, o forno arranca à hora adequada, calculada em função da duração de cozedura e da hora de fim de cozedura ajustadas.

⚠ **Diferentes informações aparecem no ecrã durante a cozedura!**

Aparece o seguinte gráfico para indicar a temperatura real do forno:

O forno está frio.

A temperatura do forno atingiu cerca da metade do valor ajustado.

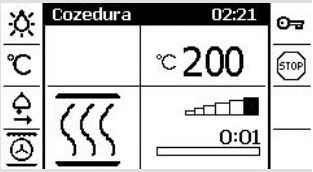
O forno está na temperatura ajustada.

A temperatura do forno é ligeiramente superior à temperatura seleccionada. Isso acontece se reduzir a temperatura quando o forno já atingiu a temperatura escolhida anteriormente.

315364

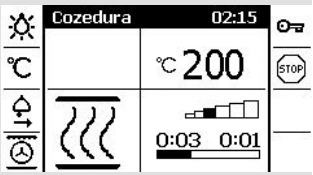
A representação gráfica da temperatura aparece durante todo o preaquecimento.

Quando o forno atinge a temperatura ajustada, um bip sonoro avisa-a que o preaquecimento terminou. O ícone do termómetro desaparece passado um certo tempo. Durante a cozedura, as resistências aquecem com intervalos regulares para manter o forno à temperatura seleccionada.



Visualização da duração de cozedura

• Se não regulou a duração de cozedura, aparece o tempo decorrido de cozedura.



• Se regulou a duração de cozedura, esta aparece à esquerda, e o tempo decorrido aparece à direita. Estes parâmetros são igualmente representados por baixo sob a forma de um gráfico dinâmico.

B. Modificação dos parâmetros de cozedura

Durante o funcionamento do forno, pode em qualquer altura modificar os parâmetros de cozedura (modo, temperatura, duração). Após ter efectuado as suas novas regulações, validá-las e continuar a cozedura. Se não validar os novos parâmetros, a cozedura continua segundo os parâmetros escolhidos inicialmente.

C. Paragem/Fim da cozedura

Existem duas possibilidades para parar a cozedura:

- Pode tocar na tecla ao lado do ícone STOP para interromper o funcionamento do forno. Aparece no ecrã a mensagem « **Interrupção** ». Pode então modificar os parâmetros e iniciar uma nova cozedura tocando na tecla ao lado do ícone Validação.
- Pode tocar na tecla Ligar/desligar para desactivar o forno. O menu **Cozedura** fica durante um tempinho no ecrã, o indicador luminoso de controlo Ligar/desligar pisca e de seguida a hora do dia aparecem no ecrã.

Se programou a duração de cozedura, um sinal sonoro e uma mensagem no ecrã assinalam-lhe que chegou ao fim. Pode desligar o alarme sonoro tocando na tecla ao lado do ícone Validação. Se não tencionar iniciar uma nova cozedura, tocar na tecla Ligar/desligar para desactivar o forno.

⚠ **Por medida de segurança, o forno pára automaticamente de aquecer após um determinado tempo:**
- passado 10 horas se a temperatura ajustada for superior a 120°C.
- passado 24 horas se a temperatura ajustada for inferior a 120°C.

Receitas memorizadas em fábrica

O menu **Visualizar texto** serve para a preparação e a cozedura automática dos pratos e pastelarias que constam da lista de receitas. O modo, a duração e a temperatura de cozedura foram preregulados em fábrica.
27 receitas automáticas estão à sua disposição. Para confeccionar estes pratos e sobremesas, seguir as instruções guardadas na memória do forno (ver o capítulo « Receitas ». O texto associado às receitas memorizadas em fábrica não pode ser modificado e as modificações dos parâmetros de cozedura não podem ser guardadas.

- Tocar na tecla ao lado do ícone **Receitas**, para mostrar as receitas memorizadas em fábrica.
- Com as setas, pode seleccionar um prato, um grupo de alimentos e por vezes uma quantidade.
- Para cada receita seleccionada, pode ler a lista dos ingredientes e o modo de cozedura tocando na tecla INFO.
- Pode igualmente modificar a duração de cozedura e regular o alarme sonoro se a receita seleccionada o exigir.
- Validar a sua selecção para iniciar a cozedura.

⚠ **Para algumas receitas, é necessário preaquecer o forno. É indicada pelo ícone acima do nome da receita! Quando o forno atinge a temperatura ajustada (preaquecimento terminado), é avisada por um bip e aparece uma mensagem ao ecrã!**

⚠ **Validar e pôr no forno a sua preparação. A cozedura continua segundo os parâmetros preregulados na receita.**

315364

Tabela de cozedura

Carne

Alimento	Peso (kg)	Modo	Temp. (°C)	N° da corrediça	Duração (min.)	Observação
Assado de porco	1	❑	185	2	100	Prato multiuso
	1,5		185	2	130	Prato multiuso
	2		185	2	150	Prato multiuso
Carne de vaca estufada	1	❑	210	1	120	Prato de vidro de lume, tapado, colocado na grelha
	1,5		210	1	140	Prato de vidro de lume, tapado, colocado na grelha
Assado de vitela	1	❑	185	2	95	Prato multiuso
	1,5		185	2	115	Prato multiuso
Ave:						
Frango ou ½ franga	0,7		165	2	60	Na grelha, pingadeira ao nível imediatamente inferior
Franga, capão	1,5		175	2	90	Prato multiuso
Costeletas e bifes	0,4	▭	240	4	21	Preaquecimento - na grelha, pingadeira ao nível imediatamente inferior
	0,8		240	4	24	Preaquecimento - na grelha, pingadeira ao nível imediatamente inferior
Salsichas	0,4	▭	240	4	12	Preaquecimento - na grelha, pingadeira ao nível imediatamente inferior
	0,7		240	4	14	Preaquecimento - na grelha, pingadeira ao nível imediatamente inferior

Peixe

Alimento	Peso (kg)	Modo	Temp. (°C)	N° da corrediça	Duração (min.)	Observação
4 Trutas	0,8		175	2	47	Na grelha, pingadeira ao nível imediatamente inferior

Nota: antes de iniciar uma cozedura no grelhador, ler as instruções abaixo e ter as precauções recomendadas. Preaquecer o forno vazio. Untar a grelha e a carne/peixe. Virar uma vez as fatias pouco espessas a meio da cozedura. Quando põe a assar pedaços grandes (frango, peixe) em modo grelhador , é necessário untá-los e enchê-los de condimentos (alho, tomilho, estragão, aneto, etc. consoante o gosto). Virar a ave a meio da cozedura. O peixe não precisa de ser virado. Ler igualmente os conselhos sobre a cozedura em convecção natural ❑ e, se utilizar este modo, pensar em adicionar água suficiente no prato para evitar que a gordura contida na carne não queima durante a cozedura. Virar uma vez o assado que coze no prato multiuso. Se utilizar um prato mais pequeno, colocá-lo na grelha inserida na corrediça n° 1.

315364

Pastelarias: massa levedada, massa para base, massa quebrada, massa para biscoito de Savoie

Pastelarias: massa levedada

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corrediça	Duração (min.)	Observação
Piza		200	1	18	Preaquecimento - placa de pastelaria
Pão branco		175	2	50	Placa de pastelaria
Crumble		180	2	40	Placa de pastelaria
Kugelhof		165	1	60	Forma escura redonda Ø 25 cm colocada na grelha

Pastelarias: massa para base

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corrediça	Duração (min.)	Observação
Bolo mármore		160	1	65	Forma escura colocada na grelha
Bolo de frutos		160	2	55	Placa de pastelaria
Bolos “viennois”		170	2 e 3	23	Preaquecimento - placa de pastelaria

Pastelarias: massa quebrada

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corrediça	Duração (min.)	Observação
Quiche Lorraine#		190	2	50	Forma de tarte escura, redonda, Ø 25 cm
Bolo de queijo fresco		175	1	65	Forma escura, redonda, Ø 25 cm

- Cozedura a branco – cozer a massa apenas durante 15 minutos (incluídos na duração de cozedura preajustada) e de seguida adicionar a guarnição preparada durante este tempo.

Pastelarias: massa para biscoito de Savoie

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corrediça	Duração (min.)	Observação
Biscoito de Savoie		180	1	32	Preaquecimento - Forma escura, redonda, Ø 25 cm colocado na grelha
Biscoito enrolado		175	2	21	Preaquecimento - placa de pastelaria

315364

Pastelarias congeladas

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Strudel de maçãs		185	2	55	Placa de pastelaria
Croissants		190	2	33	Placa de pastelaria
Piza		210	2	22	Placa de pastelaria

Note: o menu INFO sobre as receitas dá-lhe conselhos para untar formas.
Quando cozer pão, untar e enfarinhar a placa apenas no lugar onde colocou a massa. Utilizar apenas papel vegetal resistente às temperaturas elevadas; verificar as indicações que constam da embalagem. Ler os conselhos sobre a cozedura das pastelarias. Aviso: no menu INFO sobre as receitas, 1 saquinho de açúcar baunilha = 10 g e 1 saquinho de fermento = 13 g.

Soufflets

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Soufflet de queijo		195	1	42	Prato de vidro de lume 25x25cm colocado na grelha
Soufflet de arroz		195	1	38	Prato de vidro de lume 25x25cm colocado na grelha

Legumes

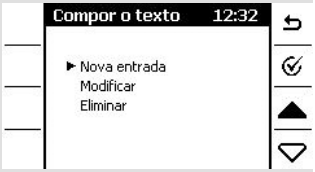
Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Brócolos gratina-dos		200	1	38	Prato de vidro de lume 27x27cm colocado na grelha
Moussaka		190	1	43	Prato de vidro de lume 27x27cm colocado na grelha
Tomates reche-ados		190	1	45	Prato de vidro de lume 27x27cm colocado na grelha

Preparação dos brócolos: pôr a ferver os brócolos e as batatas na água; retirar do lume quando estiverem meios cozidos. Preparação da moussaka: pôr a fritar rapidamente no óleo as finas fatias de beringelas enfarinhadas e de seguida deixá-las escorrer em papel absorvente. Pôr a alourar as cebolas e a carne picada. A nossa sugestão: adicionar especiarias e condimentos. Preparação dos tomates recheados: pôr a ferver as batatas, esmagá-las, pôr a fritar este « puré » num pouco de margarina, incorporar uma gema de ovo e rechear os tomates vazios com esta mistura. Salpicar com parmesan.
NB: utilizar um prato de vidro de lume e não adicionar água fria durante a cozedura.
Aviso: em modo cozedura automática, o forno toca quando o Preaquecimento termina (para todas as receitas que exigem um Preaquecimento). Enfornar o prato e validar a continuação da cozedura.

Receitas pessoais

Pode memorizar as suas receitas pessoais favoritas e chamá-las ao ecrã quando quer prepará-los. Pode guardar doze receitas. A selecção e as regulações efectuam-se como para as receitas memorizadas em fábrica.

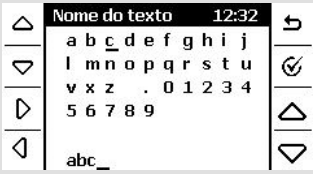
Composição e salvaguarda das suas receitas pessoais



- A partir do **Menu principal**, seleccionar **Criar texto** e abrir **Compor o texto**. Neste submenu, pode seleccionar: **Nova entrada,** Modificar, ou **Eliminar** a receita.
- Validar cada selecção.

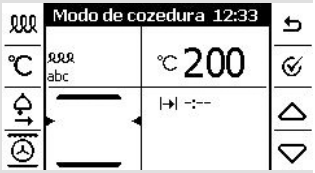
Nova entrada

⚠ **Se já registou 12 receitas, « Nova entrada » fica inacessível. Primeiro eliminar algumas para dar lugar às novas que quer memorizar.**



Para dar um nome à receita

- Seleccionar **Nova entrada.**
- Em **Nome do texto**, deslocar-se entre os caracteres com teclas ao lado de setas situadas no lado esquerdo do ecrã. O carácter seleccionado é sublinhado por um traço intermitente. Para validar o carácter, tocar na tecla adjacente à seta (à direita do ecrã). Para o eliminar, tocar na tecla ao lado da seta . O nome da receita aparece no campo em baixo do ecrã e pode conter até 10 caracteres.



Para entrar os parâmetros de cozedura

- Seleccionar o modo, a temperatura e a duração de cozedura.
- Se quiser escrever uma receita que prevê a sonda, terá de a ligar ao forno antes de regular os parâmetros de cozedura (ver o capítulo « Cozedura programada com a sonda de temperatura». Ajustar a temperatura da sonda. A próxima vez que seleccionar esta receita, o forno pedir-lhe-á de ligar a sonda se se esquecer de o fazer.
- Tocar na tecla ao lado do ícone para ajustar o preaquecimento do forno.
- Validar todos os parâmetros escolhidos.

Níveis de cozedura

- Para algumas receitas, registar igualmente o **N° da corrediça** . Os números de corrediça disponíveis vão de 1 a 4 e dependem do tipo de alimento e do modo de cozedura.
- Validar a entrada e por fim validar a sua receita (no ecrã: **validar o texto**).

Modificar uma receita

Abrir o menu **Modificar** e seleccionar o nome da receita. Pode modificar todos os parâmetros de cozedura. Validar as modificações efectuadas.

315364

Eliminar uma receita

No menu **Eliminar**, todos os nomes das receitas aparecem no ecrã. Seleccionar a(s) receita(s) que quer eliminar. Uma mensagem de aviso pede-lhe de confirmar a eliminação. Após validação, a receita seleccionada fica definitivamente eliminada da memória.

Regulações especiais

Segurança criança / bloqueio

Pode proteger o forno contra qualquer colocação em funcionamento e modificação involuntária dos parâmetros de cozedura.
Pode activar o dispositivo de segurança das crianças:
- quando a hora do dia aparece no ecrã;
- durante a cozedura.

Para activar o dispositivo de segurança das crianças, tocar na tecla ao lado do ícone e validar. O ícone da chave aparece no ecrã e indica-lhe que o bloqueio fica activado.
Quando o dispositivo de segurança das crianças é activado, pode desligar o forno tocando na tecla Ligar/desligar.

⚠ **No caso de falha eléctrica, o dispositivo de segurança das crianças fica desactivado.**

Regulações complementares

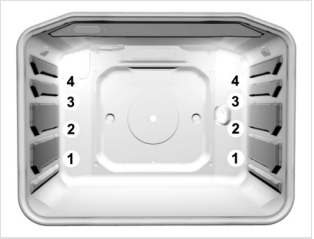
Idioma, Relógio, Volume sonoro, luminosidade e contraste do ecrã.

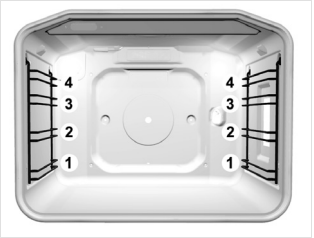
- Para aceder às regulações complementares, tocar, a partir do **Menu principal**, na tecla adjacente ao ícone . Tocar de seguida na tecla ao lado dos ícones correspondentes às opções desejadas.
- Servir-se das teclas adjacentes às setas para proceder às diferentes regulações e de seguida validar as suas escolhas.

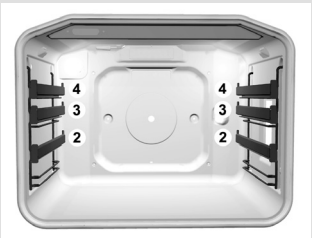
Iluminação do forno

No **Menu principal**, existe um menu dedicado à iluminação do forno: .

Níveis de cozedura (segundo os modelos)





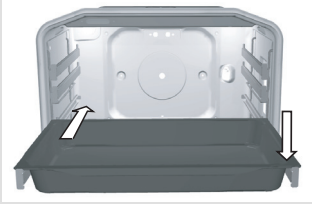


- Os acessórios do forno (grelha, placa de pastelaria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível adaptado à cozedura de diferentes manjares está indicado nas tabelas de cozedura mais à frente neste manual.
- Segundo o modelo do forno, as corrediças podem ser em fio ou telescópicos. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extractíveis) que se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em fio, inserir sempre a grelha, a placa de pastelaria e a pingadeira nas corrediças.

Corrediças telescópicas extensíveis (segundo os modelos)

Telescopic (pull-out or, retractable) guides are installed for the As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Segundo os modelos do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:
- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.



⚠ **As corrediças e os outros acessórios ficam escaldantes durante a cozedura. Pôr luvas de cozinha quando as manipular.**

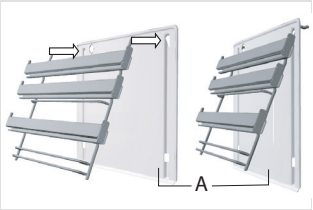
- Para inserir a grelha, a placa de pastelaria ou a pingadeira nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.

315364

- Pousar a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças, e de seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até ao fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estão bem metidas dentro.

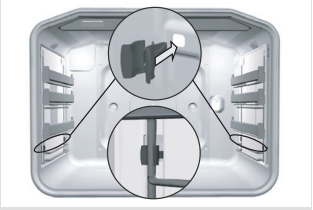
Paredes amovíveis de esmalte EcoClean fáceis de limpar

As paredes amovíveis de esmalte EcoClean, sumultaneamente ecológico e económico, são muito fáceis de limpar e impedem as projecções de gordura de atingir as paredes inamovíveis do forno.



As paredes amovíveis EcoClean instalam-se da seguinte forma:

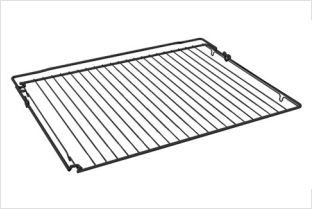
- Desengatar o chassis em fio ou as corrediças telescópicas (ver o capítulo Desmontagem das corrediças).
- Encaixe as corrediças (em fila ou telescópicas) nas paredes amovíveis de esmalte EcoClean. Depois, suspendem-nas juntas introduzindo os ganchos nos orifícios perfurados das paredes inamovíveis do forno e puxe tudo para baixo.



Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes amovíveis EcoClean, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes inamovíveis do forno os quatro clipes fornecidos e inserir as varas do chassis nestes clipes. Estes servem para manter o chassis em fio bem no seu lugar.

Acessórios (segundo os modelos)

O tabuleiro de vidro está previsto para a cozedura, mas pode igualmente servir como prato de serviço.



A grelha suporta os pratos ou as formas que contêm as preparações a cozer. Pode igualmente colocar alguns alimentos que cozerão no grelhador.

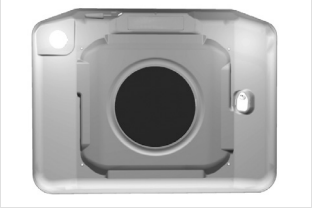
A placa de pastelaria está apenas prevista para a cozedura dos bolos.

O prato multiuso profundo serve para a cozedura dos grandes pedaços de carnes e dos bolos contendo muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes cozendo directamente na grelha ou no espeto.

⚠ **Não é possível colocar a pingadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.**

A parede traseira do forno está revestida de uma **placa catalítica** que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado.

Filtro antigordura (segundo os modelos)

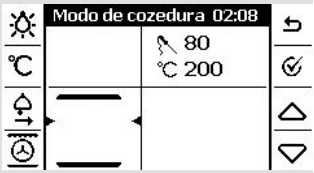


O filtro antigordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno dos salpicos da gordura. Inserir sempre o filtro durante a cozedura da carne e quando utilizar o grelhador, mas removê-lo para a cozedura das pastelarias. A utilização do filtro durante a cozedura dos bolos pode provocar péssimos resultados.

Cozedura dos alimentos

Cozedura programada com a sonda de temperatura

- Este modo de cozedura permite regular a temperatura desejada no meio da carne. A regulação é possível entre 30 e 99°C. A temperatura no meio é medida pela sonda.
- Verificar se a sonda não toca a resistência durante a cozedura.
- Este modo de cozedura convém aos pedaços grandes de carne, se possível sem osso. Efectivamente, os ossos tornam a medida da temperatura pouco fiável e falsifica o resultado. O frango e o coelho não estão portanto adaptados para este modo de cozedura.



Ligação da sonda

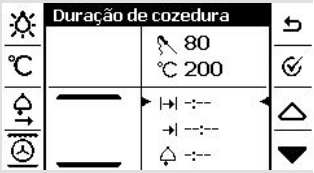
Ligar a ficha da sonda na tomada, de seguida picar a sonda no pedaço de carne. A ficha encontra-se na entrada do forno, no ângulo de cima, no painel lateral esquerdo. É protegida por uma tampa metálica que é necessário tirar para ligar a sonda e voltar a colocar após a cozedura.

Temperaturas no meio aconselhado:

Assado de porco	85°C
Assado de vaca	80°C
Assado de vitela	75°C
Filete de vaca	40-50°C

Procedimento

- Ligar a sonda e de seguida espetá-la até ao meio do pedaço da carne.
- No menu **Modo de cozedura**, ajustar a temperatura da sonda entre 30 e 99°C (os números aparecem por incremento de 1°). Ajustar igualmente a temperatura do forno e seleccionar o modo de cozedura (as resistências que vão aquecer).
- Validar as suas regulações para pôr o forno em funcionamento. A sonda mede a temperatura que aumenta no meio da carne.
- Quando se atinge a temperatura programada no meio da carne, o forno pára e ouve-se um sinal sonoro.



Utilização combinada da sonda e do temporizador (para utilizadores experientes)

Pode utilizar a sonda em associação com as funções « duração de cozedura » ou « fim de cozedura programada » (ver o capítulo « Regulação do temporizador »). Lembrar-se no entanto do seguinte:

315364

- se ajustar a duração de cozedura |→|, o forno desliga-se quando decorrer a duração programada, mesmo se a temperatura real no meio for ainda inferior à temperatura ajustada. É portanto necessário que a duração de cozedura programada seja sempre um pouco mais demorada de que o tempo necessário à obtenção da temperatura ajustada. Entretanto, o forno fica a uma temperatura conveniente para guardar a carne quente.
- Proceder da mesma forma para a função « fim de cozedura programada » →|.
- A utilização combinada da sonda e do temporizador poderá dar bons resultados quando tiver bastante experiência para conhecer a duração necessária para a cozedura de diferentes quantidades de carne a uma determinada temperatura. Ser-lhe então fácil programar uma duração de cozedura um pouco mais longa de que necessário e conseguirá igualmente utilizar a função « fim de cozedura programada ».

NB

- Se ligar a sonda durante a cozedura, o forno pára.
- Se seleccionar uma receita que não prevê a sonda quando a sonda está ligada, a cozedura é impossível. Será avisado por uma mensagem no ecrã e ouve-se um sinal sonoro. Reciprocamente, se uma das suas receitas prever a utilização da sonda, terá de a ligar antes de proceder às outras regulações.

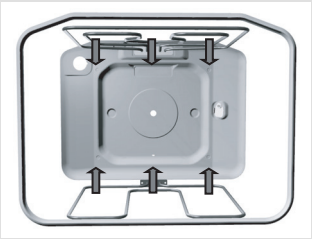
⚠ **Apenas pode utilizar a sonda de temperatura prevista para este forno!**

Cozedura das pastelarias

- Os modos « convecção natural » e « calor rotativo » são os mais adaptados para cozedura das pastelarias.
- Quando coze bolos, retirar sempre o filtro antigordura.

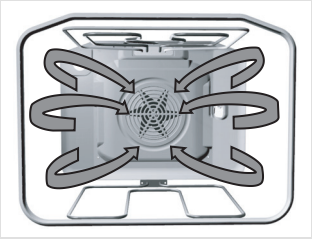
Conselhos

- Quando põe a cozer bolos, seguir escrupulosamente as instruções sobre a escolha das corrediças, a temperatura e a duração de cozedura fornecidas nas Tabelas de cozedura das pastelarias. Não se fiar à sua experiência anterior, pois as indicações que constam das nossas tabelas de cozedura das pastelarias foram especialmente adaptadas para este forno.
- Se não encontrar o bolo que tenciona confeccionar, consultar os conselhos sobre um bolo similar.



Cozedura em convecção natural

- A cozedura apenas é possível num único nível.
- A convecção natural é especialmente bem adaptada à cozedura de todos os tipos de bolos e do pão.
- Utilizar formas de cores escuras. As formas claras reflectem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na grelha. Retirá-la se utilizar a placa de pastelaria entregue juntamente com o aparelho.
- O Preaquecimento diminui o tempo de cozedura. Não pôr os bolos enquanto o forno não estiver na temperatura adequada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.



Cozedura em calor rotativo

- O calor rotativo convém perfeitamente à cozedura simultânea em vários níveis, e especialmente à dos bolos individuais na placa de pastelaria. Recomenda-se de preaquecer o forno e de utilizar as corrediças n°2 e 4. O calor rotativo está igualmente adaptado à cozedura – mas num único nível –pastelarias com muito líquido e tartes com frutos.
- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que em convecção natural (ver a tabela de cozedura das pastelarias).
- Pode pôr a cozer simultaneamente diferentes bolos se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- No entanto, o tempo de cozedura difere frequentemente de um nível para outro; portanto, quando coze pastelarias em dois ou até três níveis simultaneamente, tem de retirar do forno aquele que cozeu primeiro (normalmente o de cima).
- Os bolos individuais, por exemplo os muffins, terão de ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras desiguais cozem de forma desigual.
- Se puser a cozer vários bolos ao mesmo tempo, pode provocar condensação na porta do forno.

Conselhos e truques para a cozedura das pastelarias

O bolo está suficientemente cozido?

Espetar um espeto de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não pegar no espeto, o bolo está cozido. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

O bolo baixou

Verificar a receita. Pôr menos líquido da próxima vez. Respeitar escrupulosamente a duração de amassadura, especialmente se utilizar uma batedeira eléctrica.

Os bolos não ficam douradinhos em baixo

Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la ao nível inferior, ou então utilizar a placa no fim da cozedura.

Os bolos moles, como o bolo de queijo fresco, não estão suficientemente cozidos
Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de cozedura.

Observações na tabela de cozedura das pastelarias
- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. A primeira vez, seleccionar a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o bolo não estiver suficientemente cozido.
- A duração de cozedura é fornecida a título indicativo. Pode variar em função de diferentes condições.
- Os parâmetros de cozedura mais adaptados para cada tipo de bolos aparecem em negrito.
- O asterisco (*) significa que é necessário preaquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

Tabela de cozedura das pastelarias em convecção natural ou em calor rotativo - apenas durante a cozedura num único nível

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Tempe-ratura (em °C)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Tempe-ratura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Massas doces					
Bolo mármore, Kugelhof.	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Bolo numa forma rectangular	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Bolo numa forma	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Bolo de queijo fresco	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Tarte de frutos, massa areada	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Tartes com frutos e creme	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Biscoito de Savoie*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Bolo com glaçage	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Bolo de frutos, massa de base	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Tarte de cerejas	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biscoito enrolado*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Bolo com massa de levedar	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Brioche entrançada	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Tronco de Natal	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Beignets cozidos no forno	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Massas areadas					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Piza*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Pão	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Pães de leite*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Bolos individuais					
Bolos secos *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Petits fours *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pequenos bolos de massa folheada	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Choux de creme	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Soufflés					
Soufflé de arroz	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Produtos congelados					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Bolo de queijo fresco	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Piza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Batatas fritas a cozer no forno*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Croquetes	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Nota: o nº da corrediça diz respeito à placa de pastelaria ou à grelha na qual estão colocadas as formas. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira corrediça.

315364

Tabela de cozedura das pastelarias em calor rotativo com placa

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Bolo de requeijão (750g de queijo)	2	150-160	65-80
Piza* - massa de levedar	2	200-210	15-20
Quiche lorraine – massa areada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs com glaçage – massa de levedar	2	150-160	35-40
Bolos de frutos – massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã – massa folheada	2	170-180	45-65

Nota: o n° da corrediça diz respeito à grelha na qual estão colocadas as formas de bolo.

Cozedura da carne no assador

- Para a carne assada, utilizar os modos de cozedura e .
- Nas nossas tabelas de cozedura da carne, os parâmetros dando melhores resultados estão em negrito.
- Durante a cozedura da carne, o filtro antigordura deve estar presente.

Conselhos para os pratos a utilizar

- Utilizar pratos de cor clara, de esmalta ou de vidro de lume (pyrex), em barro ou de fundição.
- Os pratos de aço inoxidável não são recomendados pois reflectem em demasia o calor.
- Tapar o seu assado, ou envolve-o com uma folha de alumínio: conservará o molho e o forno permanecerá mais limpo.
- Se o assado ficar descoberto, coze mais depressa.

Observações para a cozedura da carne

- Na tabela de cozedura da carne, encontrará indicações sobre o nº das corrediças a utilizar, a temperatura e a duração de cozedura. Esta pode variar em função do peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada consequentemente.
- A cozedura no forno da carne vermelha, das aves e do peixe é apenas económico a partir de 1 kg.
- Adicionar a quantidade de líquido que for necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do prato. Um assado que deve cozer por muito tempo precisa ser vigiado permanentemente e é necessário adicionar várias vezes líquido durante a cozedura.
- Virar a carne no meio da cozedura, especialmente se utilizar o prato multiuso. Recomenda-se portanto de começar a cozedura virando a peça de carne ou a ave ao avesso.
- A cozedura de grandes pedaços provoca frequentemente a formação de vapor, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Limpar cuidadosamente a porta e o vidro quando a cozedura acabar.

315364

- Não deixar arrefecer os alimentos no forno fechado, evitará a formação de vapor.

Tabela de cozedura da carne no assador em convecção natural ou em calor rotativo - apenas durante a cozedura num único nível

Tipo de carne	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	TTemperatura (°C)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração da cozedura (min.)
Vaca						
Rôti de vaca	1000	**2**	**200-220**	2	180-190	100-120
Rôti de vaca	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-60
Porco						
Assado de porco	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Quartos de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Rolo de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Costeletas de porco	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Vitela						
Torta de vitela	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Anho						
Costeletas de anho	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Carne de caça						
Lombo de lebre	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Ave						
Frango inteiro	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Frango	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Pato	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Ganso	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Peru	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Peixe						
Peixe inteiro	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Nota: o n° da corrediça diz respeito à pingadeira profunda. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira corrediça.

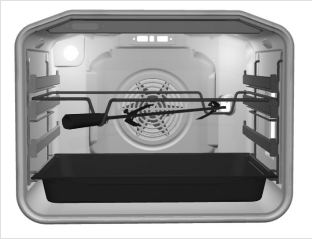
Cozedura no grelhador e gratinados

- Estar muito vigilante quando utilizar este modo de cozedura. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelhos, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de barbecue.
- Se picar a carne com um garfo, pode esguichar gordura quente (especialmente salsichas). Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de barbecue e proteger-se os olhos.
- Vigiar permanentemente a cozedura, a carne pode queimar devido à temperatura elevada.
- Não deixar as crianças aproximarem-se do grelhador.
- Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de cozedura dietético especialmente bem adaptado às salsichas, bifes e peixe (filete, escalopes e postas de salmão); torna estaladiça a pele das aves e permite dourar os gratinados.

Conselhos e truques para a cozedura no grelhador

- Durante a cozedura no grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de cozedura no grelhador, encontrará indicações sobre o nº das corrediças a utilizar, a temperatura e o tempo de cozedura. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; terá de o ajustar consequentemente.
- Durante a cozedura no grelhador, o filtro antigordura deve estar presente.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo - deve ser preaquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual vai colocar os alimentos, caso contrário podem colar na mesma.
- Colocar as fatias da carne na grelha, de seguida inserir a grelha nas corrediças n° 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, colocar a pingadeira nas corrediças do nível inferior.
- Virar a carne no meio da cozedura: mas deixar grelhar a primeira face um pouco mais tempo que a segunda.
- Quando coze no grelhador peças grandes (frango, peixe) inserir a grelha no segundo nível e uma pingadeira pouca profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio da cozedura: basta uma vez para as fatias finas, mas as mais espessas necessitarão de ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de barbecue para que o molho não escorre em demasia.
- As carnes vermelhas cozem mais rapidamente do que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que as sujidades não queimam durante a cozedura seguinte.

315364



Cozedura no espeto

(Apenas em alguns modelos)

- O combinado roda-espeto compõe-se de um espeto com cabo amovível e de duas forquilhas com parafusos para bloquear a carne.
- Para instalar o roda-espeto, colocar primeiro o suporte na corrediça n° 3 a partir de baixo.
- Colocar a peça a grelhar, previamente temperado, e introduzir as duas forquilhas à frente e atrás do pedaço da carne para o segurar. Depois, desapertar os parafusos das forquilhas.
- Apertar o cabo na parte superior do espeto. Empurrar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita, e protegido por um tapador rotativo. Pousar a parte frontal do espeto no entalhe do quadro suporte de forma a ficar bem posicionada.
- Colocar a pingadeira na corrediça por baixo para impedir o molho da carne e a gordura que vão escorrer no fundo do forno.
- Activar o roda-espeto escolhendo a posição “duplo” .
- Desapertar o cabo do espeto antes de fechar a porta do forno e de iniciar a cozedura.
- O grelhador de infra-vermelhos é pilotado pelo termóstato e não funciona se a porta estiver fechada.

Tableau de cozedura no grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Carne e salsichas					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	"	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	"	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	"	4	240	-	19-23
4 costelas	"	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	"	4	240	-	19-22
6 costeletas de anho	100g/pç	4	240	-	15-19
8 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
3 grelhadas carne + queijo	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
Peixe					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
Pão					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Tostas recheadas	/	4	240	-	3,5-7
Carne / ave *					
Pato *	2000	2	210	150-170	80-100
Frango *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Assado de porco	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Fatia de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Assado de vaca (filete)	1500	2	-	170-180	40-80
Legumes gratinados**					
Couve-flor, couve frisada	750	2	-	210-230	15-25
Espargos	750	2	-	210-230	15-25

Observações: o nº da corrediça diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito à pingadeira, mas para o frango, está relacionado com a grelha.
Quando coze a carne num prato, verifique que tem sempre bastante líquido no fundo para a carne não queimar. Virá-la a meio da cozedura. Quando põe a cozer a carne no grelhador, inserir uma pingadeira no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar o prato multiusos profundo – ver Conselhos e truques para a cozedura no grelhador).
Recomendações: limpar a truta com papel absorvente. Encher a barriga do peixe com alho e salsa, sal e pimenta. Untar o exterior e colocar a truta na grelha. Não a virar durante a cozedura.

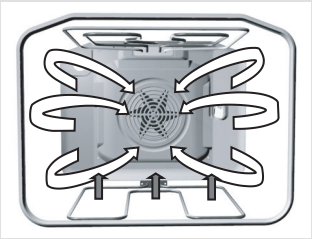
Notas

* Este tipo de carne pode igualmente ser cozido no espeto (ver os conselhos sobre a cozedura no espeto).

** Antes de passar ao forno, os legumes devem estar semi-cozidos e depois cobertos com um molho Bechamel e queijo ralado. Utilizar o prato de vidro que colocará em cima da grelha.

315364

Conservas de frutos e legumes



Para a esterilização das conservas, utilizar o modo placa e ventilador.

Preparar os alimentos e os boiões como habitualmente. Preferir boiões com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar boiões com parafuso e tampa de metal. Os boiões devem ter o mesmo tamanho, preencher os mesmos alimentos que comprimirá correctamente. O forno pode conter seis boiões de um litro.

- Apenas esterilizar frutos e legumes frescos.
- Verter cerca de um litro de água quente (por volta de 70°C) no prato profundo multiuso para produzir o vapor necessário Colocar os boiões de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Humidificar previamente as juntas de borracha
- Colocar o prato multiuso que contém os boiões nas corrediças telescópicas do segundo nível a partir de baixo.
- Vigiar a esterilização permanentemente. Quando o molho no interior dos boiões começa a ferver, seguir as instruções que constam da tabela abaixo.

Tabela das conservas

Alimentos a esterilizar	Quantidade	170 - 180°C, até ebulição	Início da ebulição	Deixar descançar o forno
Frutos				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutos com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
Legumes				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

A duração que consta da tabela é fornecida a título indicativo. O tempo de cozedura pode variar em função da temperatura ambiente, do número dos bocais, da quantidade e da temperatura dos frutos e dos legumes a esterilizar. Antes de desligar o forno (para os frutos) ou de baixar a temperatura de cozedura (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos bocais. **Importante:** vigiar atentamente o início da ebulição no primeiro bocal.

Limpeza e manutenção

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
Antes de proceder à limpeza, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica e deixá-lo completamente arrefecer.

Carroçaria da parte frontal
Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Verter um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, os objectos afiados e esfregões que podem riscar.

Superfícies de alumínio
Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verter um pouco de produto na esponja húmida, tirar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes agressivos ou esponjas de esfregar. Servir-se sempre de detergentes especialmente previstos para o alumínio e seguir as instruções do fabricante.

Elementos da fachada em inox
(Apenas em alguns modelos)
Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente agressivo nem produto solvente porque pode danificar o inox.

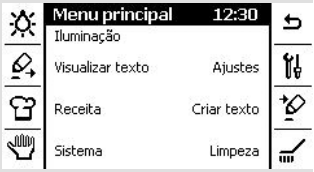
Superfícies lacadas e de plástico
(Apenas em alguns modelos)
Limpar os botões e a pega do forno com uma esponja macia e um detergente líquido leve que convém às superfícies lisas lacadas. Pode igualmente utilizar detergentes especialmente destinados a este tipo de superfície; neste caso, seguir as instruções do fabricante.

AVISO: As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

315364

Limpeza

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos adequados (detergentes, aerossóis para fornos) mas reservá-los para as manchas resistentes e enxaguar muito bem depois, de forma a eliminar qualquer marca de produto.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se a função AquaClean.



À partir do **Menu principal**, tocar na tecla ao lado do ícone . A temperatura seleccionada é de 50°C. Verter cerca de 0,5 litro de água no prato multiuso e colocá-lo na corrediça n°2 (começando de baixo). Passado 30 minutos, os resíduos alimentares secos amolecem e pode limpá-los facilmente com uma esponja. .

Para limpar as nódoas mais resistentes, é favor seguir as seguintes instruções:

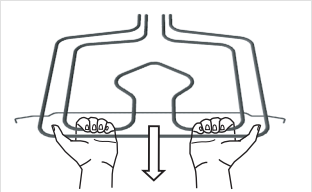
- Deixar arrefecer completamente o forno antes de o limpar.
- Limpar o forno e os seus acessórios após cada utilização para evitar que as manchas ficam incrustadas.
- Os salpicos de gordura nas paredes saem muito bem com água quente e um detergente quando o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os detersivos habituais para fornos. Enxaguar com água clara de forma a eliminar qualquer marca de detergente.
- Nunca utilizar produtos agressivos, como os removedores de nódoas ou as esponjas de esfregar ou metálicas.
- As superfícies lacadas, galvanizadas, de inox ou de alumínio não devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois isso pode danificá-los ou descolori-los. Isso também é válido para a sonda de temperatura (se o forno possuir uma) e as resistências acessíveis (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir escrupulosamente as instruções do fabricante.

Placas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às esfregas, desaconselhamos-lhe portanto de utilizar produtos agressivos e objectos bicudos.
- O esmalte catalítico poroso acelera a decomposição da gordura e das outras impurezas. Geralmente, as pequenas nódoas que ficam depois da cozedura descompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as nódoas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220ºC, mas não na sua totalidade com temperatura mais baixas. A potência de auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos-lhe de substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

Conselhos úteis

- Quando põe a assar a carne gorda, envolvê-la numa folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que os salpicos de gorduras sujam as paredes interiores do forno.
- Durante a cozedura no grelhador, colocar sempre a pingadeira debaixo da grelha para recolher a gordura que saia da carne.



Limpeza da abóbada do forno (em alguns modelos)

Para facilitar a limpeza da abóbada, alguns modelos serão equipados de um grelhador de infra-vermelhos escamoteável.

- Antes de baixar o grelhador, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando o fusível ou fechando o disjuntor.
- A resistência deve ter arrefecido, caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição baixa.

Antes de proceder à limpeza, tirar a pingadeira, a grelha e as corrediças. Depois puxar para si a resistência horizontal. Depois, puxar o grelhador para baixo até à barra transversal que pousa nos suportes laterais ficar solta (ver a ilustração).
Quando acabar a limpeza, voltar a colocar o grelhador no devido lugar segundo o processo contrário; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

Acessórios

Limpar os acessórios (placa de pastelaria, grelha) com água quente e o seu detergente habitual.

Filtro antigordura (em alguns modelos)

Lavar o filtro antigordura após cada utilização, com água quente e detergente e uma escova macia. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

Paredes amovíveis de esmalte EcoClean (em alguns modelos)

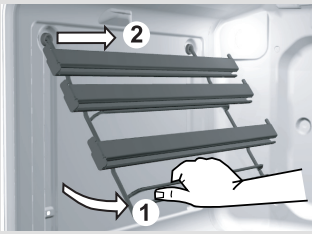
Após cada utilização, lavar as paredes amovíveis com uma escova macia e água com detergente. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

Esmalta especial Ecoclean

A parte interna do forno, o quadro interior da porta, a placa de pastelaria e a pingadeira estão revestidos de um esmalta especial chamado EcoClean cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial simultaneamente ecológico e económico, é muito fácil de limpar em temperatura ambiente.

315364

Manutenção (em função dos modelos)



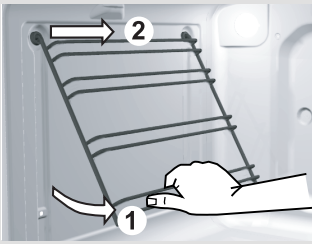
Desmontagem das corrediças telescópicas extensíveis

As corrediças telescópicas extensíveis são amovíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desengatá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis e as corrediças telescópicas exclusivamente com um detergente usual.
- As corrediças telescópicas não vão à máquina de lavar louça.

⚠ **Nunca lubrificar as corrediças telescópicas extensíveis.**

Após a limpeza, voltar a colocar o chassis no devido lugar procedendo no sentido contrário.



Desmontagem das corrediças ou chassis em fio

O chassis em fio é amovível para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis exclusivamente com um detergente usual.
- Após limpeza, fixar simplesmente o chassis nos orifícios e puxá-lo para baixo.

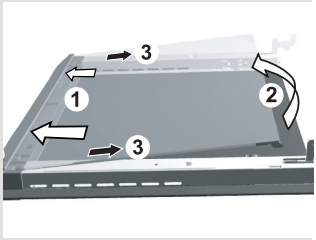


Figura 1

Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)

Pode-se igualmente limpar a face interna dos vidros, mas é primeiro necessário tirá-los da porta.

- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para si, depois levantá-lo levemente – mas não demasiado – (de 10 mm no máximo) até o canto do suporte sair da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as protecções dos cantos.
- Para tirar o vidro interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levanta-o (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta procedendo ao contrário.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).

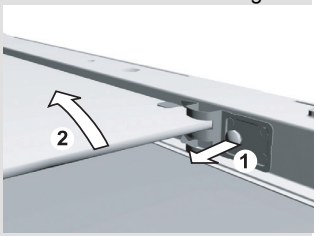


Figura 2

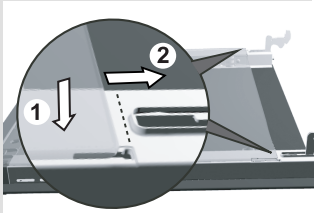
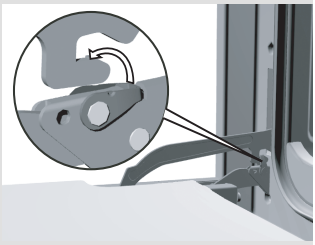
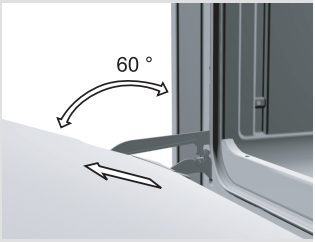


Figura 3

315364

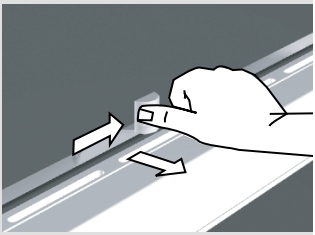




Desmontagem e remontagem da porta do forno com dobradiças com excêntricos

- Abrir completamente a porta. Pôr na posição vertical os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los às linguetas dos dois suportes superiores.
- Fechar a porta a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para si.
- Para colocar no devido lugar a porta, proceder ao contrário. Apresentar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60°) e empurrá-la para o forno inclinando-a para a posição horizontal. Durante esta operação, é favor verificar se os entalhes das duas dobradiças inferiores se encaixam correctamente na parte inferior do forno. Quando a porta está completamente aberta, remover as linguetas superiores, os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças e voltá-los a colocá-los na posição horizontal.

Fecho da porta (em alguns modelos)



- A porta do forno está equipada de um fecho que proíbe a abertura enquanto estiver activado. Para desbloquear a porta, empurrar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente a pega da porta para si.
- Quando volta a fechar a porta do forno, o fecho volta automaticamente na sua posição inicial.

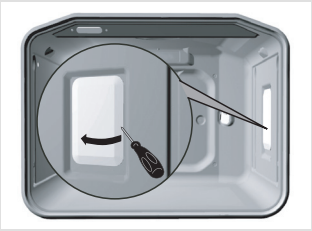
Observação: Se o fecho for fornecido com o aparelho, fixá-lo debaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

Substituição de algumas peças

O casquilho das lâmpadas do forno está sob tensão. Risco de electrocussão!
Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

As lâmpadas são consumáveis e não estão cobertas pela garantia.

315364



Lâmpadas do forno

As lâmpadas de substituição devem ter as seguintes características: casquilho E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Lâmpada de trás: desapertar a tampa de vidro rodando-o no sentido contrário dos ponteiros de um relógio. Substituir a lâmpada e voltar a colocar a tampa no devido lugar desapertando-a no sentido horário.
- Lâmpada lateral: para remover a tampa, inserir uma chave de fendas no entalhe e puxar no sentido da seta (ver a ilustração).

Outros acessórios

É possível encomendar grelhas, placas de pastelaria e outros acessórios junto do serviço pós venda ou do seu retalhista. Aquando do comando, é favor indicar o código, o tipo ou o modelo do aparelho.

Garantia e reparação

Durante o período de garantia, confiar todas as reparações aos profissionais do serviço pós venda certificado pelo fabricante.

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

As intervenções ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de electrocussão ou de curto-circuito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Confie qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão facturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorrecta do aparelho.
Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	• Desligar o forno, cortar a alimentação eléctrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou fechar o disjuntor), de seguida restabelecer a alimentação e pôr o forno em funcionamento.
Os fusíveis da instalação saltam frequentemente…	• Contactar o electricista.
A iluminação do forno não funciona.	• Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo «Substituição de algumas peças».
O forno não aquece.	• Ligou correctamente a temperatura? • Seleccionou correctamente o modo de cozedura?
A cozedura das pastelarias é decepcionante.	• Retirou o filtro antigordura? • Seguiu os conselhos do capítulo «Cozedura das pastelarias»? • Respeitou escrupulosamente as indicações que constam da «Tabela de cozedura das pastelarias»?

Se, apesar dos conselhos abaixo, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contactar o nosso serviço pós venda. No entanto, é favor notar que a intervenção do serviço pós venda não é coberta pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada por uma ligação ou por uma utilização não conforme. Neste caso, o custo da reparação ficará ao encargo do utilizador.

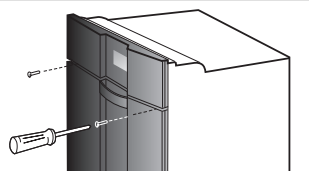
315364

Embutimento e ligação

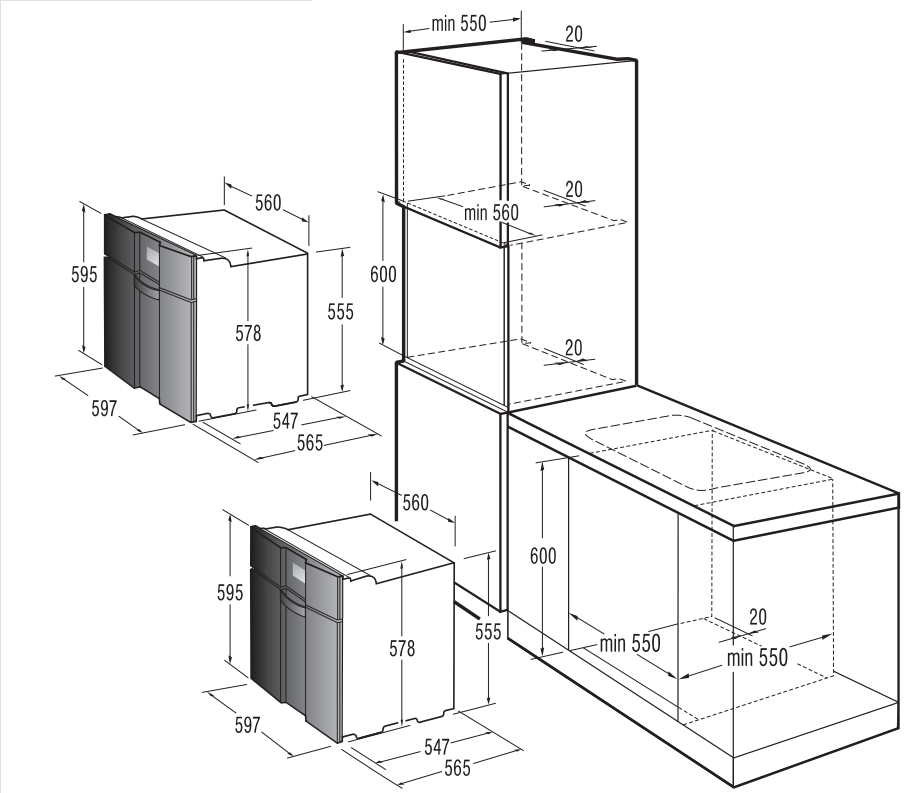
Instruções de segurança

- O embutimento e a ligação eléctrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contactos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de polistireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objectos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

Embutimento



- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C). Qualquer resistência ao calor pode provocar uma mudança da cor e deformações.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno fique liberta.
- A caixa deve ter exactamente as dimensões indicadas na ilustração.
- O fundo horizontal do móvel deve ser menos profundo (530 mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Pôr o móvel na horizontal com um nível de bolhas.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir a estabilidade do conjunto.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que os orifícios de fixação, no enquadramento do forno, aplicam-se contra os painéis laterais da caixa. É favor não apertar em demasia os parafusos para não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.

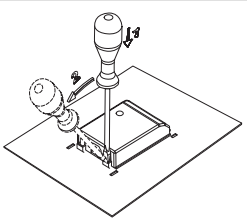


Ligação à rede eléctrica

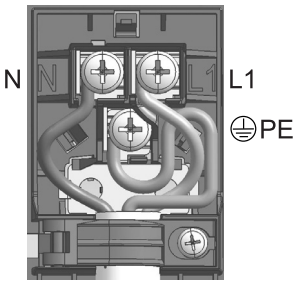
A ligação à rede apenas deve ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação não conforme pode irremediavelmente danificar o aparelho: neste caso pode não fazer valer a cláusula de garantia.

- Os shunts terão de ficar posicionados em função da tensão da rede.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão do sector do utilizador.
- O comprimento do cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo, de forma a poder ligar o aparelho antes de o empurrar completamente contra a parede.
- O fio de terra deve ser mais comprido que os outros condutores, de forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e a fase no caso do cabo de alimentação ser inadvertidamente arrancado da caixa.

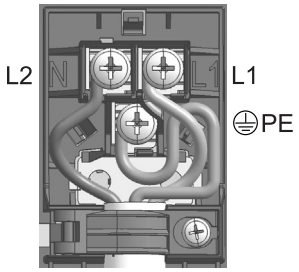
315364



380/220V~,60Hz



220/127V~,60Hz



Procedimento

- Com uma chave de fendas, abrir a tampa da caixa de ligação situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 clipes como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- Enfiar o cabo de alimentação debaixo do aperta cabo que o segura no devido lugar e o protege contra o arranque. Se ainda não apertou o aperta cabo, faça-o agora para que uma extremidade do cabo de alimentação seja fixada à caixa.
- Efectuar a ligação de acordo com um dos esquemas de ligação representados na ilustração. Posicionar os shunts em função da tensão disponível na habitação.
- Apertar solidamente o aperta cabo e fechar a tampa da caixa.

Cores dos condutores

L1, L2, L3 = condutores de fase sob tensão; são habitualmente preto e castanho.

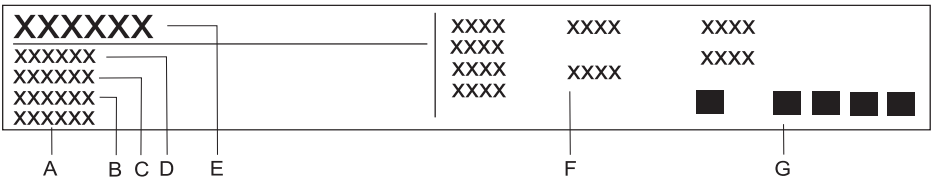
N = condutor neutro, normalmente azul.

É favor proceder à ligação correcta do Neutro!

PE = condutor de terra ; sempre amarelo e verde.

Características técnicas

Placa de identificação



A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca de fabrico
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

315364